

Weißwurst-Salat 'Schöne Münchnerin'

Für 4 Personen

1 EL Dijon-Senf	1 EL süßer Senf	2 3 EL Weißweinessig
2 $\frac{1}{2}$ EL Öl	mildes Chilisalز	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
8 Weißwürste	1 Laugenbreze	1 EL braune Butter
1 Mini-Romana-Salat	1 Hand Mini-Feldsalat	1 Hand Castelfranco-Salat
2 Radieschen	2 Cornichons	1 EL Schnittlauchröllchen

Für die Marinade 150 ml Wasser mit den beiden Senfsorten, Essig und 2 EL Öl in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Stabmixer verrühren und mit Chilisalز kräftig würzen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Weißwürste häuten und in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das übrige Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Wurstscheiben auf jeder Seite kurz anbraten. Die Marinade hinzufügen und untermischen, alles etwas ziehen lassen und nach Belieben nochmals nachwürzen.

Inzwischen die Breze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in der braunen Butter etwas anrösten, herausnehmen und beiseitestellen.

Alle Salatsorten gründlich putzen (den Feldsalat verlesen), waschen und trocken schleudern, bei Bedarf in mundgerechte Stücke zupfen. Die Radieschen putzen und waschen. Die Cornichons in Scheiben schneiden.

Zum Servieren die Salatblätter auf tiefe Teller verteilen. Den Weißwurstsalat etwas abtropfen lassen und auf den Blättern verteilen.

Die Brezenchips darüberstreuen, die Radieschen darüberhobeln und die Cornichons daraufsetzen. Den Salat nochmals mit etwas Marinade beträufeln und mit Schnittlauch bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 23. Januar 2020